|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.200.10 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png GXAS |   X 14 |

团体标准

T/GXAS XXXX—2021

广西原味山茶油

Guangxi original *camellia* seed oil

（本草案完成时间：）

2021 - XX - XX发布

2021 - XX - XX实施

广西标准化协会  发布

目次

[前言 II](#_Toc83824319)

[1 范围 1](#_Toc83824320)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc83824321)

[3 术语和定义 1](#_Toc83824322)

[4 基本组成和主要物理参数 1](#_Toc83824323)

[5 质量要求 2](#_Toc83824324)

[6 检验方法 3](#_Toc83824325)

[7 检验规则 4](#_Toc83824326)

[8 标签 4](#_Toc83824327)

[9 包装、储存、运输和销售 4](#_Toc83824328)

1. 前言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西壮族自治区林业科学研究院提出、归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区林业科学研究院、环江伍香源食品有限责任公司、广西凤山春天有机农业有限公司。

本文件主要起草人：陆顺忠、关继华、吴建文、汤星月、莫迎、肖伟冬、邱米、杨素华、范兴、李秋庭、党中广、黎贵卿。

广西原味山茶油

* 1. 范围

本文件界定了广西原味山茶油的术语和定义、规定了基本组成和主要物理参数、质量要求、检验方法及规则、标签、包装、储存、运输和销售等。

本文件适用于广西壮族自治区行政区域内用压榨法加工的食用山茶油。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定

GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定

GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定

GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定

GB/T 5524 动植物油脂扦样

GB/T 5525 植物油脂透明度、气味、滋味鉴定法

GB 5526 植物油脂检验比重测定法

GB/T 5539 粮油检验 油脂定性试验

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 15688 动植物油脂不溶性杂质含量的测定

GB/T 17374 食用植物油销售包装

GB/T 22460 动植物油脂 罗维朋色泽的测定

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LS/T 6120 粮油检验 植物油中角鲨烯的测定 气相色谱法

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

广西原味山茶油 guangxi original camellia seed oil

以广西壮族自治区行政区域内生产的油茶籽为原料，经压榨制取，符合本文件要求的可直接供人类食用的山茶油。包括采用机械压力挤压油茶籽制得的压榨山茶油。

* 1. 基本组成和主要物理参数

广西原味山茶油的基本组成和主要物理参数见表1。这些参数表示了广西原味山茶油的基本特性，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

1. 广西原味山茶油基本组成和主要物理参数

| 项目 | | 指标 |
| --- | --- | --- |
| 主要脂肪酸（％） | 油酸（C18：1） ≥ | 78.0 |
| 亚油酸（C18：2） | 7.0～14.0 |

* 1. 质量要求
     1. 广西原味山茶油的质量指标

广西原味山茶油的质量指标见表2和表3。

1. 广西原味山茶油质量指标

| 项目 | 质量指标 | |
| --- | --- | --- |
| AA级 | A级 |
| 色泽（罗维朋比色槽133.4mm） ≤ | 黄30 红2.0 | 黄35 红3.0 |
| 气味、滋味 | 具有油茶籽油特有的香味和滋味，无异味 | |
| 油脂定性试验 | 不应检出含有其他植物油存在 | |
| 水分及挥发物含量（％） ≤ | 0.10 | 0.20 |
| 不溶性杂质含量（％） ≤ | 0.05 | 0.05 |
| 酸价（以KOH计）/（mg/g） ≤ | 1.0 | 2.0 |
| 过氧化值（g/100g） ≤ | 0.20 | 0.25 |
| 苯并（a）芘（μg/kg） ≤ | 5 | 10 |
| 生育酚（mg/kg） ≥ | 180 | 150 |
| 角鲨烯（mg/kg） ≥ | 150 | 100 |

* + 1. 食品安全要求

其他食品安全指标按GB 2716执行。

* + 1. 其它

原味山茶油中不应掺有其他食用油和非食用油；不应添加任何香精香料。

* 1. 检验方法
     1. 相对密度

按GB 5526的规定执行。

* + 1. 脂肪酸

按GB 5009.168的规定执行。

* + 1. 色泽

按GB/T 22460的规定执行。

* + 1. 透明度

按GB/T 5525的规定执行。

* + 1. 气味、滋味

按GB/T 5525的规定执行。

* + 1. 油脂定性试验

按GB/T 5539的规定执行。

* + 1. 水分及挥发物含量

按GB 5009.236的规定执行。

* + 1. 不溶性杂质含量

按GB/T 15688的规定执行。

* + 1. 酸价

按GB 5009.229的规定执行。

* + 1. 过氧化值

按GB 5009.227的规定执行。

* + 1. 溶剂残留量

按GB 5009.262的规定执行。

* + 1. 苯并(a) 芘

按GB 5009.27的规定执行。

* + 1. 生育酚

按GB 5009.82的规定执行。

* + 1. 角鲨烯

按LS/T 6120的规定执行。

* 1. 检验规则
     1. 扦样

按GB/T 5524的规定执行。

* + 1. 出厂检验

出厂检验项目为色泽、透明度、气味、滋味、水分及挥发物含量、酸价、过氧化值，并出具检验报告。

* + 1. 型式检验

当原料、设备、工艺有较大改变或监督管理部门提出要求时，均应进行型式检验。检验方法按第4章和第5章的规定检验，当检测结果与第4章的规定不符合时，可用生产该批产品的油茶籽原料进行检验、佐证。

* + 1. 判定规则

产品未标注质量等级时，按不合格判定。经检验，有一项不符合第4章和第5章规定时，按不合格判定。

* 1. 标签

包装标签、标识应符合GB 7718、GB 28050的要求；包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。产品标签上应标识生产工艺名称。如果产品有效期限依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

* 1. 包装、储存、运输和销售
     1. 包装

应符合GB/T 17374的要求。

* + 1. 储存

产品应储存在阴凉、清洁干燥、避光的地方；不应与有害、有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库储存。

* + 1. 运输

运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。散装运输应使用专用罐车，保持车辆及油罐内外的清洁、卫生。不应使用装运过有毒、有害物质的车辆。

* + 1. 销售

预包装的山茶油在零售终端不应脱离原包装散装销售。

